

Hamburguesitas de pescado azul con tartar de algas

Ingredientes

(para 4 personas):

Para la hamburguesa

- 250 gramos de carne de pescado azul (bonito o caballa)
- 50 gramos de mantequilla
- 80 gramos de miga de pan seco, remojado con leche y escurrido
- 1 kg. de cebolla
- 400 gramos de azúcar
- Flor de sal

Para el tartar de algas

- 1 cuchara sopera de algas en conserva de sal
- 1 cuchara sopera de cebolla picada
- 1 cuchara sopera de alcaparras
- Aceite de oliva

Para la ensalada

- Lechugas varias
- Flores comestibles
- 1 parte de agua de azahar
- 3 partes de agua de rosas
- 8 partes de aceite virgen
- Flor de sal

[Ca La Maria](#), ubicado en una hermosa masía del siglo XVII a la salida de Llagostera en dirección a Santa Cristina d'Aro, es un restaurante de clara filosofía **Slow Food Km.0**, donde la pareja formada por Maria Hernández al frente de la sala y Martí Rosàs como cocinero, elaboran sus platos de excelente **cocina tradicional catalana adaptada a los gustos modernos.**

Un buen ejemplo de esta filosofía es la receta que comparten con Gastronosfera: **hamburguesa de pescado azul.**

Preparación:

- Picamos la carne de pescado y añadimos la miga de pan desmenuzada y la mantequilla en pomada. Lo mezclamos bien y hacemos la forma de las hamburguesas.



- Cortamos la cebolla en juliana fina, (aclorado con agua fría bajo el grifo) y la cocemos con el azúcar hasta que quede la consistencia de una mermelada. Lo reservamos en un lugar caliente.



- Remojamos las algas y las alcaparras en agua durante media hora.
- Picamos la cebolla, las alcaparras y las algas secadas en un papel y lo mezclamos todo con un poco de aceite virgen.



- En una sartén antiadherente con una gota de aceite cocemos las hamburguesas vuelta y vuelta.



Emplatado:

- Disponemos la mermelada de cebolla templada con la hamburguesa encima. Por último, sobre la hamburguesa ponemos una cucharada de tartar de algas y un poco de flor de sal.



- La acompañamos con una ensalada de lechugas, flores a la vinagreta y sal.